项目规格、大小、要求：

**1.项目基本情况：**

 a.预计就餐人数

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 时间范围 | 周一至周五 | 周末 |
| 早餐 | 100 | 70 |
| 中餐 | 141 | 100 |
| 晚餐 | 100 | 70 |
| 夜餐 | 40 | 40 |

以上就餐人数为2023年度上半年就餐情况估算人数，仅供参考。

b.菜品安排：馒头、花卷每餐供应，不限量。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 时间范围 | 周一至周五 | 周末 |
| 早餐 | 三个小菜，一个小吃（豆腐脑、胡辣汤、包子等），一个粥 | 三个小菜，馒头，一个粥 |
| 中餐 | 一个主荤一个辅荤，两个素菜，面条，米饭，一种汤等 | 两荤两素，面条，米饭，汤 |
| 晚餐 | 一荤一素，两个小吃，面条，米饭，稀饭等 | 一荤一素，一个小吃，面条，米饭，稀饭 |
| 夜餐 | 一个主食（简单面食或炒米饭等），一个小菜，一个汤 | 一个主食（简单面食或炒米饭等），一个小菜，一个汤 |

**2.运行天数**：全年366天运营。

**3.运营模式要求：**

a.供餐合同模式：人员劳务外包；

b.运营所需的设备、场地、能源由甲方提供；

c.运营过程中的消耗品如一次性手套、口罩、清洁剂等消耗品由甲方提供；

d.甲方提供两间（男女各一间）职工宿舍给乙方员工住宿及休息使用；

e.所有加工用食材由甲方提供；

f.乙方负责员工工服、工帽等的配发及更换；

g.乙方负责员工培训、健康证件办理等；

h.乙方负责员工人身安全，包括在工作岗位上的人身财产安全；

i.开餐时间：早餐6:30至8:30；中餐11:45至13:00；晚餐18:00至19:00；夜餐23:30至0:30；

j.餐厅需配备厨师长（炒菜）一名，主管（炒菜）一名，面点（馒头、包子、饼类、面条）一名，小吃一名，砧板切配一名，初加工一名，保洁一名。

k.甲方每月对食堂员工进行实际考核，乙方需遵照执行。

l.食堂人员如有请假，由乙方及时按实际岗位顶岗。

五、项目费用：

40万元一年。

六、服务期限：

 服务期限自合同签订之日起1年。按年签定合同，可续签2次。每年合同期满前90天，经西安市城市管理综合行政执法总队高新区支队对其服务方在合同期内进行考核，考核合格后，可与乙方在次年续签采购合同。